MANUAL DEL USUARIO

PANINI GRILL GH-811E Y GH-813A

MANUAL DEL USUARIO

¡PRECAUCION!

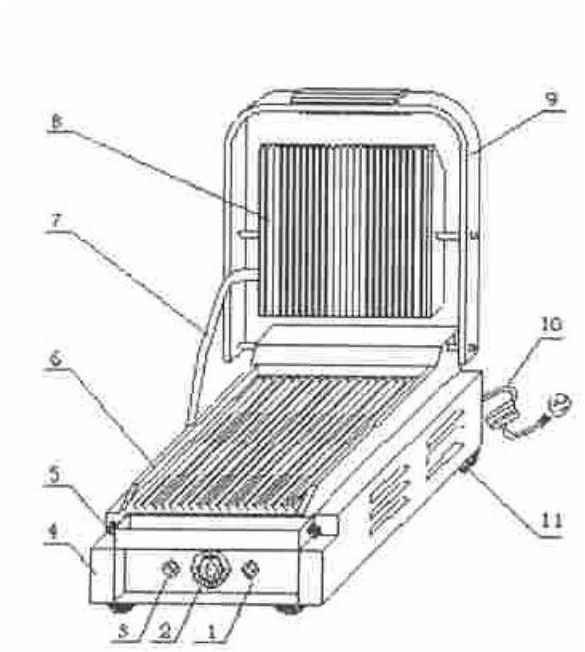
Es muy importante que:

LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE ENCENDER SU EQUIPO

INTRODUCCION.

- Estos equipos tienen control de temperatura.
- Eficiente ahorro de energía
- El equipo esta construido en acero inoxidable
- Con charola de derrames en acero inoxidable para la limpieza.
- Protector de temperatura interno en el circuito eléctrico.

IDENTIFICACION DE PARTES



#	DESCRIPCION		#	DESCRIPCION
1	INDICADOR DE CALOR		7	TUBO DE ACCESO DE CABLES
2	CONTROL DE TEMPERATURA		8	PLANCHA SUPERIOR
3	INDICADOR DE ENEERGIA		9	MANIJA
4	PANEL		10	CORDON Y CLAVIJA
5	CHAROLA DE DERRAMES		11	PATA
6	PLANCHA INFERIOR			

MANUAL DEL USUARIO

PARAMETROS TECNICOS:

Modelo: GH-811E
Dimensiones (mm): 410 X 370 X 220
Plato superior (mm): 340 X 220
Plato inferior (mm): 360 X 285
Rango de temperatura: 50 – 300ºC
Especificaciones: 110 V / 60 Hz
Potencia: 1650 W
Peso: 15,5 kg

Modelo: GH-813A
Dimensiones (mm): 570 X 395 X 210
Plato superior (mm): 214 X 214
Plato inferior (mm): 475 X 230
Rango de temperatura: 50 – 300ºC
Especificaciones: 110 V~ / 60 Hz
Potencia: 2 X 1650 W
Peso: 28,5 kg

INSTALACION:

1.- El voltaje de trabajo de este equipo debe ser igual al de la energía suministrada.
2.- las conexiones eléctricas y de tierra deberán cumplir con las normatividades de la electricidad de la región donde se este usando este equipo. El cable de tierra debe ser de cobre y no menor de 2 mm de diámetro.
3.- antes de usar el equipo compruebe que la conexión esta firmemente acoplada en su contacto y que el voltaje y conexión de tierra son seguros.
4.- no ponga objetos pesados sobre las planchas del grill que puedan producir una sacudida de la maquina y una elevación de la manija repentinamente.
5.- desenergice la maquina ò desconéctela de la luz mientras realiza limpieza en ella. No use sustancias corrosivas ni le aplique agua sobre la maquina directamente limpie con una franela.
6.- la temperatura de las planchas es ajustable y esta en el rango de 50 a 200ºC. La temperatura máxima recomendable de trabajo en este equipo es de 200 a 250ºC.
7.- no ponga objetos flamables cerca de la maquina. La temperatura ambiente debe estar debajo de los 45ºC, y la humedad abajo del 85%.
8.- la instalación y mantenimiento del equipo solo puede realizarse por un técnico profesional.

IMPORTANTES RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD.

1.- Lea estas instrucciones cuidadosamente
2.- no meta en al agua el cable, la clavija ò la maquina ò en cualquier otro líquido.

3.- Mantenga la maquina alejada de los niños.
4.- desconecte la maquina del voltaje cuando no la este ocupando y límpiela. Baje la temperatura de la misma completamente, antes de guardar.
5.- no opere la maquina si esta presenta serios daños en la superficie ò mal funcionamiento, En todo caso contacte a personal a su distribuidor para la asistencia técnica de personal autorizado para la reparación.
6.- No use partes de repuesto ò accesorios que no estén en nuestra lista de repuestos.
7.- no lo use con las puertas ò tapas metálicas fuera de su lugar.
8.- No instale el cordón del voltaje sobre áreas manuales, sobre las mesas ò en las áreas de cortar. Que no toque las superficies de área caliente.
9.- ponga esta maquina alejada de las altas temperaturas ù hornos.
10.- inserte la clavija en el conector correspondiente en la pared. Sujete de la clavija y no del cordón cuando pretenda desconectar de la electricidad.
11.- cuando ocurra alguna anomalía desconecte la energía eléctrica antes que cualquier otra cosa ocurra.
12.- no destruya el panel de control y superficies con cerdas ò estropajos metálicos.
13.- cuando termine de trabajar con la maquina se recomienda apagar ò desenergizar el interruptor principal.
Si el cordón de alimentación es dañado este debe ser reemplazado por otro similar de la fabrica ò un agente de servicio técnico calificado para evitar problemas con descargas eléctricas al usuario final.

GUIA DE OPERACIÓN

1.- antes de usar este equipo, verifique que el voltaje al que se conecta es de 110 v.
2.- Conecte la clavija.
3.- ponga el interruptor de encendido en la posición de “ON” en el frente del panel. Este interruptor energía la maquina.
4.- gire el control de temperatura en favor de la manecillas del reloj para incrementar la temperatura hasta donde su producto lo requiera.
5.- la temperatura puede ser ajustada de acuerdo a su producto para diferentes alimentos que estén entre 180 y 250º C, aproximadamente se requieren de 8 minutos para que el equipo alcance la temperatura de 250ºC después de que se energizo.
6.- cuando la temperatura ya alcanzo los 250ºC. Eleve el modulo ò plancha superior con la manija. Ponga un poco de aceite vegetal comestible en la plancha ò modulo de abajo y ponga ahora si la comida sobre de la plancha. Cierre las planchas ò módulos y presione manualmente ligeramente de acuerdo a su experiencia y marcado del alimento que esta preparando. Verifique a simple vista y vuelva a presionar si se requiere.
7.- cuando la temperatura alcanzo los grados que se le ajustaron al inicio, el control de temperatura desenergizara las resistencias automáticamente. Al mismo tiempo el indicador amarillo se apagara y el verde permanecerá iluminado indicando que el equipo esta energizado. Y así permanecerá hasta que baje la temperatura en las planchas y entonces volverá a energizarse para alcanzar la temperatura programada.

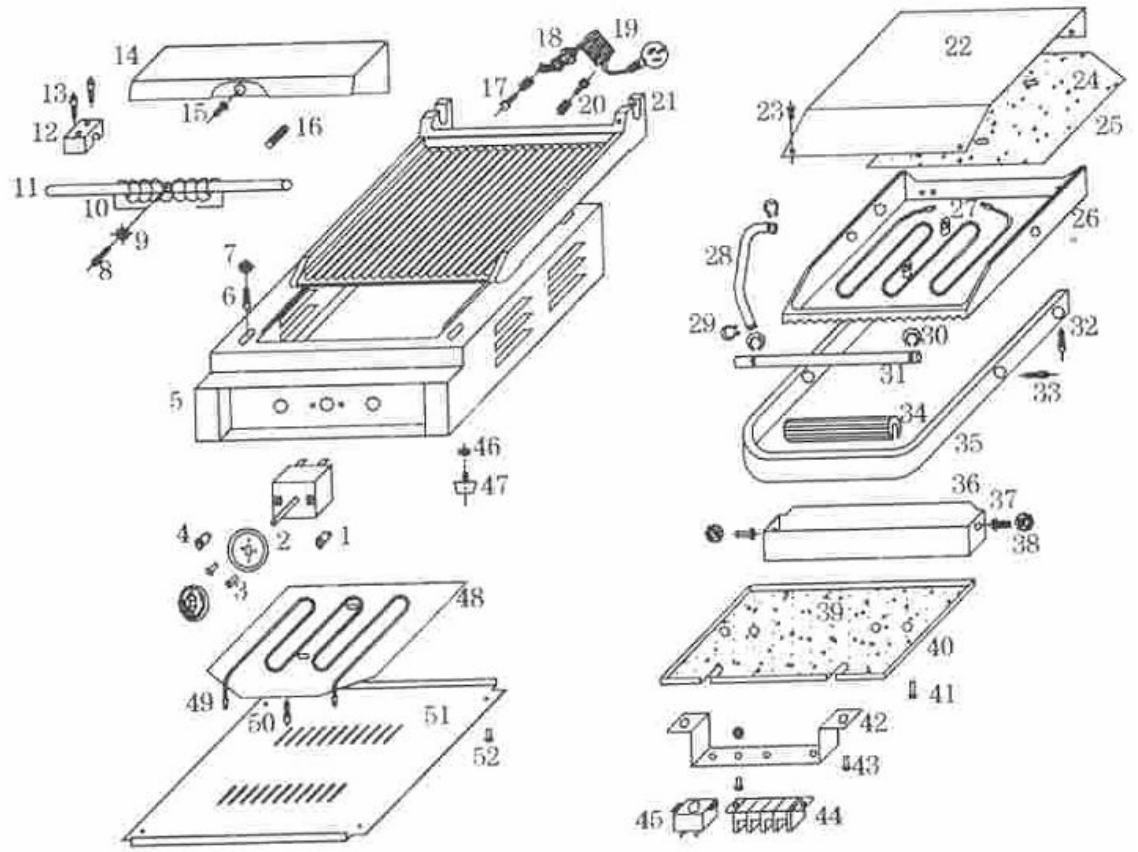
8.- al frente del panel se ubica una charola de derrames, esta se encarga de retener las grasas y escurrimientos provenientes de la plancha inferior para la optima higiene de los alimentos y de la maquina.
9.- eleve el modulo superior ò plancha superior y tome el sándwich, torta ò cualquier otro tipo de alimento que usted haya preparado en esta maquina de comida rápida.
10.-cuando el trabajo con este equipo se a completado al final de la jornada, el control de temperatura deberá ser ajustado a 0 ºC, apagar el interruptor principal, desconectar el equipo de la corriente eléctrica y guardar.
11.- Importante: el límite de la temperatura en la caja del equipo es de 130ºC. Y se restablece a 40ºC.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

1.- desconecta la clavija de voltaje antes de realizar cualquier maniobra de limpieza.
2.- no limpie la maquina por inmersión en agua.
3.-no aplique agua directamente sobre las planchas del equipo.
4.- limpie con un trapo húmedo y siempre verificando que no esta caliente las áreas de grill, puede quemarse la mano ò piel expuesta a las áreas calientes del equipo.
5.- si no va a usar este equipo por un buen tiempo ponga el control de temperatura en 0ºC y apague el interruptor principal.

MANUAL DEL USUARIO

EXPLOSIVO DE PARTES



Descripción de partes de acuerdo al explosivo de partes anterior.

numero	nombre		numero	nombre
1	Indicador de calor		27	Resistencia superior
2	Control de temperatura		28	Tubo conductor de cable
3	Tornillo M 4 x 6		29	Seguro
4	Indicador de energía eléctrica		30	Seguro
5	panel		31	Pivote superior
6	Tornillo interno M 5x25		32	Tornillo de M5 x 16
7	Aro de espacio		33	Tornillo de M 6 x 8
8	Tornillo interno M 5 x 25		34	Manija
9	Aro de espacio		35	Perfil de manija
10	Resorte		36	Charola recojegotas

11	**Pivote inferior**		**37**	**Tornillo M 6 x 12**
12	**Base bisagra**		**38**	**Aro de espacio pequeño**
13	**Tornillo interno M 6 x 40**		**39**	**Aislamiento de calor inferior**
14	**Cubre pieza principal posterior**		**40**	**Área de exposición de resistencia inferior**
15	**Tornillo manual M 4 x 8**		**41**	**Tornillo interno M 6 x 20**
16	**Tornillo del resorte**		**42**	**Soporte metálico de placa**
17	**Punto de conexión de tierra**		**43**	**Tornillo manual M 4 x 8**
18	**Sujetador de cable**		**44**	**Conector de cerámica**
19	**Cordón ò cable de voltaje**		**45**	**Limitador de temperatura**
20	**Tornillo para tierra M 5 x 15**		**46**	**Tornillo interno M 6 x 20**
21	**Plancha grill inferior**		**47**	**Pata**
22	**Lamina superior principal**		**48**	**Placa inferior de resistencia**
23	**Tornillo manual M 4 x 8**		**49**	**Resistencia superior**
24	**Aislamiento de calor superior**		**50**	**Tornillo interno M 6 x 8**
25	**Área de exposición de resistencia superior**		**51**	**Panel principal**
26	**Grill superior**		**52**	**Tornillo manual M 4 x 8**

MANUAL DEL USUARIO

Póliza de garantía

GARANTIZA LOS EQUIPOS **DRAGO** POR ÉL TERMINO DE UN AÑO (L.A.B.QUERETARO) EN TODAS SUS PARTES, CONTRA CUALQUIER DEFECTO DE FABRICACION A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA DEL EQUIPO BAJO LAS SIGUIENTES

CONDICIONES

1. - Para hacer efectiva esta garantía es necesario presentar esta póliza debidamente sellada por la casa vendedora ó factura de compra expedida por la empresa vendedora.
2. - Deberá enviar el equipo a nuestra fabrica de Querétaro (con flete pagado por el cliente) con solicitud de servicio formato (FO-ST-01) debidamente llena con los datos que se le solicitan al cliente. (de la cual se anexa una copia).
3. - La empresa se compromete a reparar, el producto defectuoso sin ningún cargo para el cliente y enviar con flete pagado el equipo al cliente de regreso.
4. - El tiempo de reparación en ningún caso será mayor a 30 días contados a partir de la fecha de la recepción del equipo en nuestra sucursal de Querétaro.
5. - Las refacciones y partes para la reparación del equipo que ampara esta póliza serán cubiertas en su totalidad en nuestra sucursal de Querétaro.
6. - En caso de que el cliente solicite el servicio a domicilio, pagara los viáticos del técnico por anticipado para programar su atención inmediata.

ESTA GARANTIA NO ES VALIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS

A) Si el equipo no ha sido operado conforme al instructivo anexo (manual y abc de mantenimiento básico).
B) Si no se han observado las advertencias señaladas.
C) Daños ocasionados por fenómenos naturales; como incendio, inundación, temblores, rayos, descargas eléctricas.
D) Daños por golpes, raspaduras, roturas en el equipo y en sus accesorios.
E) Si el equipo ha tratado de ser reparado por personas no autorizadas por la empresa.

EQUIPO: _____
MODELO: _____
SERIE: _____
DIRECCION: _____
COLONIA: _____
LOCALIDAD Y ESTADO: _____
FECHA DE ENTREGA: _____SELLO

CENTRO DE SOLUCION AL CLIENTE *SERVICIO TECNICO.*

TELEFONO:01 (42) 21-54-55 EXT: 108 Y 113
e-mail: refacciones@euroquip.com.mx
e-mail: servicios@euroquip.com.mx

MISION DE LANDA #1
PARQUE INDUSTRIAL BERNARDO QUINTANA
EL MARQUES, QUERETARO.
CP.76146
Teléf.: 01-42-21-54-55
Fax: :01-42-21-54-55 EXT:109

MANUAL DEL USUARIO

EUROQUIP S.A. de C.V.

SOLICITUD DE SERVICIO

FO-ST-01

FOLIO

CLIENTE

Razón Social: _____ Fecha Solicitud: _____

Atención: _____ Tel.: 01 ( ) _____

Dirección: _____ Colonia: _____

Ciudad: _____ Estado: _____ C.P.: _____

EQUIPO

Desp. Bebida ◯ Báscula ◯ Granita ◯ Congelador ◯ Máquina Café ◯ Molino café ◯

Rebanadora ◯ Percolador ◯ Molino Carne ◯ Vitrina ◯ Estufa ◯ Lavaloza ◯

Modelo: _____ Serie: _____ Factura: _____

SERVICIO SOLICITADO

_____

INFORMACION PARA SER LLENADA POR EUROQUIP.

SERVICIO REALIZADO

_____

_____

_____

REFACCIONES

Código	Pzs	Descripción	Precio

Recibio esta solicitud de servicio		Termino la actividad entregando reporte firmado	
fecha:	hora:	fecha:	hora:

Tecnico que realizó el servicio:	Verificó:	**Equipo dentro de garantía** SI ☐ NO ☐
nombre y firma:	Fecha:	**COSTO**
Enterado Admon. Ventas:	Enterado Almacén:	REFACCIONES $ _____
		M.O. SERVICIO $ _____
Fecha:	Fecha:	FLETE $ _____
		VIATICOS $ _____
		OTROS $ _____
		SUBTOTAL $ _____
		I.V.A. $ _____
		TOTAL $

IMPORTANTE:

1.- Los equipos que requieran servicio deberán enviarlos limpios, de no ser así se realizará un cargo por limpieza aún cuando el equipo esté dentro de garantía.

2.- En partes electricas no hay garantía.

3.- La garantía en cada servicio solicitado es por 30 días.

4.- Después de 15 días se realizará un cargo por almacenamiento de equipo.

EUROQUIP S.A. DE C.V. Misión de Landa No.1, Parque Industrial Bernardo Quintana, El Marques, Qro. C.P. 76246, Tel.: 01(442)2215455, e-mail: euroservicios@euroquip.com.mx	Aceptó: Fecha:

Poder de Cocción drago